N° 16 octobre
Wallonie nouvelle • Nouvelle lettre d'informations de l'Office des Produits Wallons asbl & de l'APAQ-W
Rue de la Neuville, 14 - 6000 Charleroi - N° BC : BE 0419261 318
www.opw.be - courrier@opw.be - 070 223 323
Wallonie

BELGIE-BELGIQUE
P.B. / P.P.
B-46
Liège X
P912956
Bimestriel

Wallonie Nouvelle

Editorial 1
Tour des Terroirs : La région de St Hubert 1
Agriculture de Wallonie 1
Jardins de Wallonie 2
Inprofood 2
Trésors de Wallonie 3
Le Fromage du mois 4
Au camp, mangeons wallon ! 4
Des recettes de saison à savourer ... 4
La cuisine du P'tit Claude 5
Tour des Terroirs Suite... 6
Les plaisirs de la table... du Terroir ! 7
C'est nouveau ... c'est bon ... c'est wallon ! 8
Nouveaux membres 9
Les produits de la ferme dans les collectivités 9
Docs en stock 10
Fête du Fromage au Château d'Harzé 10
Bistrot de Terroir® en Wallonie 10
Agenda de l'OPW & de l'APAQ-W 10

Editorial

Ami*(e)* lecteur*(trice)*,

Le gibier, produit emblématique de certaines de nos contrées, voilà une thématique abordée dans le présent numéro, que je vous invite à découvrir.

Ainsi que le développement des concepts de la pastille « **Agriculture de Wallonie** » et de la centrale des marchés, initiés par le Ministre de l'Agriculture et de la Ruralité.

Plus que jamais, ces axes doivent se baser dans le cadre d'un développement économique pérenne et durable, en assurant ainsi la viabilité de ces secteurs d'activités !

Je vous convie aussi à parcourir nos rubriques habituelles : **la cuisine du P'tit Claude, les nouveaux producteurs et points de vente du terroir.**

Pour clore, qu'il me soit permis de vous souhaiter à l'aube de cette période automnale, de vivre sereinement et sainement en appréciant notamment les produits de nos terroirs !

Luc Tilman
Président de l'OPW

Tour des Terroirs : La région de St Hubert

Manger du gibier, ce n'est pas une mode ou tradition, c'est un choix. Certes, chez nous, la régulation du gibier a entraîné de facto une «saison du gibier». Il en découle des clichés souvent erronés. Parmi ceux-ci l'apport calorique. Ainsi les viandes de gibier seraient elles plus caloriques que d'autres ?

C'est tout à fait faux. Simplement, la période où l'on mange du gibier est une période plus hivernale chez nous. Les accompagnements et sauces sont probablement à pointer du doigt mais pas le gibier qui relève plutôt du produit diététique. Rendez-vous compte ; certaines d'entre-elles sont moins grasses que certains yaourts !

... SUITE PAGE 6

écrit par G. Trokart

Agriculture de Wallonie,
le nouvel outil d'identification des produits agricoles wallons !

La garantie de consommer wallon !

La pastille Agriculture de Wallonie informe le consommateur à la fois sur **le lieu de production** *(la Wallonie)*, **le producteur et/ou le transformateur** *(wallon)* et **la composition du produit** *(50% de matières premières d'origine wallonne)*. Autrement dit, elle vise à différencier les produits wallons des autres produits, à créer une image de référence wallonne dans l'esprit du consommateur et à rassurer celui-ci sur la provenance des produits qu'il achète, tout en valorisant le savoir-faire des artisans et producteurs wallons, en assurant à ceux-ci une visibilité maximale dans tous les points de vente.

Devenir Agriculture de Wallonie ... simple et gratuit !

L'APAQ-W invite tous les producteurs et/ou transformateurs wallons *(en ordre de cotisation)*, de toutes les filières de production confondues, à apposer **gratuitement** la pastille Agriculture de Wallonie sur leurs produits, qu'il s'agisse de **pain et produits de boulangerie ; fruits (et jus de fruits) et légumes dont pommes de terre ; viandes bovine, porcine et ovine ; lait et produits laitiers ; produits issus de l'apiculture, de l'aquaculture ou encore de l'héliciculture.**

Pour ce faire, il vous suffit de vérifier si vous remplissez les conditions d'agrément détaillées sur le site www.agriculturedewallonie.be et de compléter le formulaire d'inscription disponible en ligne.

Vous bénéficierez alors d'une visibilité maximale, d'une part grâce à des campagnes de promotion dans la presse et, d'autre part, grâce à la présence massive du logo sur toutes les foires et salons ainsi que sur le site www.agriculturedewallonie. Vous recevrez également du matériel de promotion *(pastilles autocollantes, affiches, sacs réutilisables, panneaux extérieurs…)* afin de mieux identifier vos produits et lieux de vente.

Comme nous vous l'annoncions dans la précédente brochure, l'Agence Wallonne pour la Promotion d'une Agriculture de Qualité (APAQ-W) a lancé un nouvel outil de promotion au profit de tous les producteurs et/ou transformateurs wallons : la pastille Agriculture de Wallonie. Cet outil d'identification des produits issus de l'élevage, de l'agriculture et de l'horticulture a pour but de fournir au consommateur une information complémentaire pour l'aider dans ses choix d'achats. À ce jour, une centaine de producteurs ont déjà suscité leur vif intérêt pour cette pastille… à découvrir sur le site www.agriculturedewallonie.be

Les points de vente de produits wallons peuvent également devenir partenaires de l'APAQ-W et bénéficier de visuels Agriculture de Wallonie pour décorer leurs étalages et rayons. Un outil de promotion incontournable pour développer vos ventes !

Agriculture de Wallonie, Notre Région a du bon !

V. Poncelet

Plus d'infos : www.agriculturedewallonie.be • **Contact :** a.l.simon@apaqw.be

Des entrepreneurs liégeois et luxembourgeois couronnés d'Or au Concours de l'entrepreneur de jardins de Wallonie

Savez-vous que la grande tendance 2013 en matière d'aménagement de jardins est l'utilisation de matériaux en dur *(grandes terrasses, piscines, murs de gabions, potagers, étangs de nage...)*, celle-ci supplantant la végétation pure ? Cette nouvelle mode requiert une maîtrise technique infaillible de la part de l'entrepreneur... Quinze entrepreneurs de jardins de Wallonie ont à nouveau démontré leur savoir-faire sur des surfaces de 350 m² jusqu'à des étendues de plus de 1.000 m², parmi lesquels ceux issus des régions de Ferrières, Welkenraedt et Sensenruth se sont vus récompenser pour leurs approches originales !

Concours de l'entrepreneur de jardins de Wallonie

Durant le mois de juin, un jury composé d'un entrepreneur de jardins, d'un journaliste horticole, d'un architecte paysagiste, d'un ingénieur horticole, d'un membre de la Fédération Wallonne de l'Horticulture et d'un représentant de l'APAQ-W a sillonné la Wallonie à la découverte des perles d'inspiration romantique et des joyaux modernes en matière d'aménagement et de création de jardins.

Nouveauté, cette année, une catégorie « jeunes talents » a vu le jour afin de faire découvrir au jury des projets tout aussi remarquables.

Dans la catégorie des jardins de moins de 350 m², l'entrepreneur **Arnaud Piron** de Ferrières a remporté la médaille d'or avec un petit bijou en forme de terrasse au centre de Liège.

Le petit jardin conçu par Arnaud Piron situé à Liège dans une rue en très forte pente (18 %), est le plus petit jardin de cette neuvième édition du concours de l'entrepreneur de jardins de Wallonie. Autrefois, en regardant par la fenêtre de la cuisine, les occupants avaient face à eux un talus vertigineux (incliné à 40 %) envahi de végétation sauvage. Ce jardin était quasi impénétrable.

« Esprit de Nature »
Rue du Vieux Lieu, 4 – 4190 Ferrières
arnaud.piron@hotmail.com
086/40.05.34

Dans la catégorie des jardins de 350 à 1.000 m², les « Jeunes Talents » **Ludovic et Cédric Huynen** de Welkenraedt se sont vus récompensés de la médaille d'or pour leur coup de maître avec un jardin combinant piscine, terrasses en pierre et poolhouse à Visé.

Les points centraux de ce jardin, ce sont la piscine, les terrasses et le poolhouse. Le travail réalisé témoigne d'une maîtrise professionnelle qui force le respect. Par ailleurs, cet arrangement est une parfaite illustration des nouvelles tendances en matière d'aménagement de jardins : les réalisations techniques (les terrasses, la piscine, le poolhouse) ont tendance à dominer les parties plus classiques du jardin. En ce qui concerne les matériaux utilisés, les entrepreneurs ont privilégié l'utilisation de pierres naturelles de nos contrées. Une partie de la terrasse a été carrelée de grandes pierres d'un mètre carré.

Huynen Frères SPRL
Rue Saint Jean, 36 – 4840 Welkenraedt
ludovic.huynen@gmail.com
087/33.49.20

Enfin, dans la catégorie de plus de 1.000 m², la propre féerie botanique de l'entrepreneur **Hugues FERNET** a remporté la médaille d'or, celle-ci s'épanouissant autour d'une salle de spectacle en bois à Sensenruth.

Il y a trois ans, Hughes Fernet avait été lauréat du concours de l'entrepreneur de jardins de Wallonie. Pour cette édition 2013, il a présenté son propre jardin à Sensenruth. Lors de la remise des clés du tracteur 'New Holland' en 2010, la plupart des membres du jury avaient pu jeter un premier coup d'oeil à cette réalisation. C'était à la fin de l'hiver et il faisait froid. A l'époque, ce jardin en était encore au stade des premiers aménagements. Cette année, lors de son passage, le jury a découvert cette création désormais achevée. Il a été séduit par l'impressionnant jardin botanique qui s'épanouit autour de la salle de spectacle en bois conçue par Hughes Fernet. Ce lieu sert régulièrement de cadre à des concerts et à des spectacles.

« Le Bouillon Blanc » scrl
Rue Saint Lambert, 65 – 6832 Sensenruth
bouillon.blanc@skynet.be
061/21.40.93

Une fois de plus, le concours de l'Entrepreneur de Jardins de Wallonie a contribué à la distinction d'entrepreneurs wallons talentueux que nous félicitons encore ! Anticipant déjà la dixième édition, si vous aussi, vous rêvez d'y participer, il vous suffit d'envoyer votre candidature à **la nouvelle adresse de l'APAQ-W**, concours de l'entrepreneur de jardins de Wallonie 2013, Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 à 5000 NAMUR.

Si vous souhaitez consulter la brochure de présentation des jardins lauréats, il vous suffit d'en faire la demande à l'adresse suivante : info@apaqw.be.

V. Poncelet

Inprofood - ou quand l'Union Européenne *se penche sur la délicate problématique de la nutrition*

inprofood
Towards sustainable food research

Alimentation et santé sont des enjeux de société extrêmement complexes et la participation du public dans la recherche exige toujours plus d'attention. Au cours de la dernière décennie, la plupart des États membres de l'Union Européenne ont identifié les problématiques alimentaires et celles de la santé comme des priorités essentielles. Notamment en réponse à l'augmentation de l'obésité et des maladies chroniques liées à l'alimentation, comme le diabète et les maladies cardiovasculaires parmi leurs populations.

Les tentatives visant à sensibiliser le public sur les moyens appropriés pour manger plus sainement ne semblent pas avoir entraîné d'importants changements dans les habitudes d'achat de nourriture et de consommation. Il est devenu évident que le développement de mesures efficaces d'amélioration est une tâche exigeante et nécessite des recherches plus systématiques et des approches novatrices.

Une large étude est donc lancée sur l'ensemble de l'Union Européenne : **INPROFOOD**.

Un projet ambitieux : s'attaquer à cette tâche au cours de 3 années d'activités intenses. Leur but est de favoriser le dialogue et l'apprentissage mutuel entre

l'industrie,
les universités et
la société civile

déjà dans les premières étapes du processus de recherche visant à développer des approches innovantes *(techniques et sociétales)* pour faire face au défi alimentaire et de la santé.

INPROFOOD s'est concrétisée avec comme postulat que le discours social entre les institutions de recherche, l'industrie et la société civile doit être considérée comme une condition préalable fondamentale pour aller vers une vision plus fiable et réalisable.

Buts et objectifs

INPROFOOD vise à trouver de nouvelles façons d'établir le dialogue et l'apprentissage mutuel entre l'industrie , le milieu universitaire et la société civile aux travers de différents travaux visant - entre-autres à :

- La promotion du développement *(de remontée d'informations des concepts (processus et structure))* de l'engagement

Trésors de Wallonie

Nous avions déjà mis en œuvre un packaging particulier lors de l'année de la bière, en 2005. Un tel outil est bien nécessaire, ne fut-ce que pour des raisons logistiques.En effet, si les désormais célèbres paniers de produits wallons permettent de montrer la diversité et la richesse de notre terroir, force est de constater que leur format n'est pas très pratique pour le transport. Qui plus est lorsqu'il s'agit d'exportation ou d'envoyer un colis à un investisseur ...

Nous avions déjà mis en œuvre un packaging particulier lors de l'année de la bière, en 2005. Un tel outil est bien nécessaire, ne fut-ce que pour des raisons logistiques.En effet, si les désormais célèbres paniers de produits wallons permettent de montrer la diversité et la richesse de notre terroir, force est de constater que leur format n'est pas très pratique pour le transport. Qui plus est lorsqu'il s'agit d'exportation ou d'envoyer un colis à un investisseur ...

Mais nous rencontrons également ces problèmes logistiques lorsque, en fin d'année, nous répondons à des entreprises soucieuses de soigner leurs relations commerciales ou leur personnel.

Les brasseurs de Wallonie ont fait les mêmes constats et, profitant de la thématique « ***2013 année des saveurs*** », sont parvenus à décloisonner différentes attributions pour mettre sur pied un beau projet : « ***Trésors de Wallonie*** ».

Hormis le constat logistique, les brasseurs sont conscients qu'ils perpétuent une tradition qui a fait la renommée de notre pays par-delà les frontières. Cependant il n'est pas facile pour de petite structure dont la spécificité fait la richesse de démarcher, seule, à l'exportation. Un constat d'autant plus malheureux que le créneau « *bières belges* » est également un créneau qui ouvre des portes au niveau touristique.

Face à ces multiples atouts qui, pourtant, ne portaient pas les fruits escomptés, les brasseurs ont décidés de réaliser un coffret reprenant quelques unes des bières emblématiques de notre région. Ce coffret 100 % wallon, puisque même la réalisation du cartonnage est faite en Wallonie, proposera huit bières. Ce joli écrin ne sera pas qu'un emballage pratique. Son dos accueille un photomontage avec des curiosités touristiques présentes dans chacune des provinces. Le contenu de ce photomontage pourra changer au fil du temps. Un code QR (un code barre à deux dimensions) lisible par un programme qui se charge sur un smartphone ou une tablette, renverra vers un site internet.

Sur celui-ci, on trouvera non seulement les informations qui concernent les brasseries et leur production mais également des informations touristiques.

Autour de la table pour mettre en place ce beau projet, on compte Wallonie-Bruxelles Tourisme, l'Awex ... car le but du jeu c'est aussi de créer une synergie à l'export ! le brasseur le mieux implanté dans un pays étant chargé de favoriser la pénétration du coffret et de ses confrères *(en très résumé)*.

Mais passons à la partie gourmande ... **Que trouve-t-on aujourd'hui dans ce coffret ?** 8 bières :

1. La Saint Feuillien Triple de la Brasserie St Feuillien, située à Le Roeulx (Binche)
2. La Val Dieu Brune de la Brasserie Val Dieu à Aubel
3. La Saison Dupont de la Brasserie Dupont à Tourpes
4. La Bush Ambrée de la Brasserie Dubuisson à Pipaix (Tournai)
5. Le Scotch Silly de la Brasserie Silly à Silly (Enghien)
6. La Blanche de Namur de la Brasserie du Bocq à Purnode (Yvoir)
7. La Barbar Blonde de la Brasserie Lefebvre à Quenast
8. La Super des Fagnes Blonde de la Brasserie des Fagnes à Mariembourg

Chaque année, les bières présentes dans le coffret changeront afin de proposer une sélection représentative, originale et nouvelle afin de continuer à surprendre les importateurs/magasins et consommateurs.

Le dynamisme des brasseries à l'export sur les marchés sélectionnés sont aussi un facteur de présence dans le coffret.

Comme le précise Frédéric Adant, patron de la Brasserie des Fagnes et porteur du projet, les débuts sont prometteurs :

« Différents importateurs ont déjà passé commande: Pologne, Autriche, France et Hollande. Des contacts sont en cours dans 25 pays différents (Russie, Etats-Unis, Chine, Italie...).

Les grandes chaînes de distribution belges ont toutes été séduites par le projet et ont immédiatement décidé de sélectionner le produit au niveau national.

Les débuts sont très encourageants.

Nous avons des accords de référencement national et mise en avant dynamique (avec souvent folder promotionnel) chez Carrefour, Delhaize, Mestdagh, Intermarché, Cora, Match, Delfood, Night & Day.

La majorité des grossistes bières et spécialistes boissons en Belgique auront le coffret dans leurs rayons ».

Et pour être complets, Pierre Coenegrachts, Directeur Général adjoint de Wallonie Bruxelles Tourisme nous glissait en coulisse que les premiers échos des journalistes étrangers qui se sont vu confier ces « ***cartes de visites rafraîchissantes*** » étaient, eux aussi, tout à fait positifs.

Voilà donc une belle initiative qui, nous en sommes sûrs, sera couronnée de succès tant chez nous qu'à l'étranger. Puisse-t-elle donner un souffle nouveau au secteur brassicole wallon.

G. Trokart

sociétal dans les aliments et la recherche en santé ;

• L'étude des processus et des structures actuelles dans le domaine de l'alimentation et de la santé dans les secteurs de recherche publics et privés et le rôle de *« l'engagement du public dans la recherche »* prend dans ces secteurs ;

• L'élaboration de programmes de participation des intervenants à la fois aux niveaux national et européen,

• La stimulation d'initiatives concrètes de l'engagement sociétal dans la recherche alimentaire et de la santé déjà dans le cadre de ce projet en formant un plan d'action qui s'inspire des idées de divers ateliers ;

• Garder le public cible et large public informé sur les progrès du projet par la diffusion en continu des informations pertinentes en utilisant divers outils et canaux de communication

Impacts attendus

INPROFOOD contribuera à l'adaptation de la gouvernance de la recherche et du développement technologique dans le domaine de l'alimentation et de la santé pour faciliter des solutions durables et inclusives.

Les processus de partage des connaissances , le dialogue et la mise en réseau et les initiatives conjointes résultant de ces processus de INPROFOOD aideront à intégrer davantage la science dans les questions de société dans les systèmes de recherche INPROFOOD va contribuer à l' amélioration de la coopération transnationale.

18 partenaires sont impliqués dans le projet, qui a démarré le 1er novembre 2011 et se poursuivra pendant trois ans, se concluant en novembre 2014.

Pour ce qui concerne l'OPW, nous avons été reconnus et contactés par INPROFOOD.

Nous avons été sélectionnés sur base de notre représentativité *(consommateurs/producteurs)*. Un atelier de travail à Bruxelles à mis en exergue plusieurs points. Cet atelier réunissait différents intervenants du nord et du sud du pays, tous secteurs confondus. Parmi les grands points qui sont ressortis de cet atelier, la proximité des productions - non seulement pour mieux connaître ce que l'on mange *(donc pour mieux contrôler)* mais aussi dans des approches patrimoniales et économiques. Le souci également d'éviter de mauvais messages en contradiction directe avec les bonnes pratiques d'alimentation d'autant que le constat est fait que ce sont des grands groupes internationaux qui ont les moyens de diffuser massivement ces messages, même s'ils sont en contradiction totale avec les règles diététiques ... voici quelques exemples parmi d'autres conclusions ou préconisations. Mais pour connaître les résultats de l'étude dans sa globalité il faudra attendre la fin 2014. D'ici-là, à nous de veiller à bien lire les étiquettes et à vérifier ce qui se trouve dans notre assiette.

G. Trokart

Le Fromage du Mois

À l'occasion des rentrées scolaire et médiatique, l'APAQ-W, en collaboration avec l'émission agricole télévisée « La Clef des Champs », a lancé une nouvelle action de promotion des fromages issus de l'agriculture de Wallonie intitulée « Le Fromage du Mois » ! À découvrir le premier samedi de chaque mois sur la Une et dans toutes les crèmeries du réseau « Maison Fromagère »...

Chaque mois, « **La Clef des Champs** » s'immisce dans les coulisses d'une fromagerie wallonne afin de vous présenter, sous toutes ses croûtes, un fromage - tantôt à pâte molle, tantôt à pâte dure, tantôt frais, tantôt à base de lait de chèvre - : de son secret de fabrication à ses atouts, en passant par quelques chiffres de production et, surtout, par les lieux de commercialisation près de chez vous !

La Wallonie regorge de producteurs passionnés et soucieux de produire des fromages de qualité. L'assortiment que l'on retrouve dans notre région est très complet. Toutes les catégories de fromages sont en effet représentées. Les qualités organoleptiques de nos fromages tiennent la comparaison avec notre voisin fromager du sud, puisqu'ils présentent de nombreux atouts : la diversité de la flore du lait est en effet à l'origine d'une grande variété d'arômes, eux-mêmes à la source de la diversité et de la richesse sensorielle des fromages. Cette variété de goûts, influencée par les différents herbages et sols de notre région, accentue la richesse de plus de 400 de nos fromages.

La nouvelle séquence « **Fromage du Mois** » a débuté le 7 septembre avec la présentation du fromage « Le Spodio » produit à la Ferme Le Bailli et s'est poursuivie ce 5 octobre avec « **Le Herve** », seul fromage wallon à bénéficier d'une Appellation d'Origine Protégée *(AOP)*.

Les crèmeries du réseau « **Maison fromagère** » arborent, dans le cadre de cette action, un visuel annonçant le Fromage du Mois. Afin de faciliter votre choix lors de vos achats, n'hésitez donc pas à franchir la porte d'une de nos « **Maisons Fromagères** ».

L'émission « **La Clef des Champs** » est diffusée le samedi à 14h et est rediffusée le jeudi aux alentours de minuit et le vendredi matin.

V. Poncelet

Pour voir le Fromage du Mois de septembre :
http://www.rtbf.be/video/detail_la-clef-des-champs?id=1851321

Pour voir le Fromage du Mois d'octobre :
http://www.rtbf.be/video/detail_la-clef-des-champs?id=1858742

Plus d'infos : http://www.apaqw.be/page.asp?id=1734&langue=FR

23.700 jeunes ont mangé wallon durant leur camp !

Il y a quelques mois, l'APAQ-W lançait une initiative, encouragée par le Ministre wallon de l'Agriculture Carlo DI ANTONIO, à destination des camps de jeunesse, afin de solliciter les animateurs à promouvoir une alimentation saine et équilibrée, mais surtout de proximité, durant les camps d'été. Aujourd'hui, l'heure est au bilan…

Celui-ci se révèle très positif ! En effet, l'APAQ-W envisageait de rembourser une partie des achats de produits ***(2 X 400 € maximum)***, pour autant que ceux-ci soient bien entendu d'origine wallonne. Du 21 juin au 20 septembre 2013, chaque enfant inscrit à un camp d'été a ainsi pu bénéficier de ***2 X 5 €***, répartis comme suit :

- **5,00 € par participant** et par camp pour l'achat de **viande 100 % bovine** et d'origine wallonne, dans une boucherie artisanale locale ou une boucherie à la ferme ;

- **5,00 € par participant** et par camp pour l'achat de **produits locaux** issus de l'agriculture wallonne, dans une ferme, un point de vente local, une boucherie artisanale locale, une boucherie à la ferme ou chez un artisan boulanger situés en Région wallonne.

Au total, **653 demandes** ont été enregistrées et la plupart ont été honorées. Autrement dit, **23.743 campeurs** ont été soutenus pour un budget de près de **200.000 €**. Une opération à reconduire, certes, afin de soutenir nos producteurs locaux et sensibiliser nos jeunes aux circuits courts !

V. Poncelet

Des recettes de saison à savourer…

Comme annoncé dans la revue précédente, nous vous proposons de **découvrir 2 recettes à base des produits lauréats Coqs de Cristal 2013**. En ce début d'automne, voici deux idées d'entrée et de plat :

Carpaccio de boeuf mariné & sauce aux herbes aromatiques

Pour 4 personnes :
- 400 g de viande de bœuf *(« Boucherie de la Ferme » à Pondrome primée pour le contrefilet de bœuf)*
- 2 cuillères à soupe de sucre
- 2 cuillères à soupe de gros sel marin
- 2 cuillères à soupe de poivre blanc concassé
- 4 cuillères à soupe d'herbes finement hachées *(persil, cerfeuil, ciboulette, estragon)*
- 2 cuillères à soupe d'huile

Pour la sauce :
- 1 pot de crème fraiche acide/aigre
- 4 cuillères à soupe d'herbes finement hachées *(persil, cerfeuil, ciboulette, estragon)*

Placer la viande dans un large sac congélation. Mélanger le sucre, le sel, le poivre et les herbes et mettre ce mélange avec la viande. Bien secouer le tout. Placer la viande au réfrigérateur au minimum 24 heures.

Dans un bol, mélanger les herbes avec la crème, le sel et le poivre.

Couper de belles fines tranches de viande et placer celles-ci sur une assiette. Verser un peu de sauce sur et autour de la viande.

Parmentier de boudin noir aux deux pommes

Pour 4 personnes :
- 480 g de boudin noir *(« Boucherie Dochain » à Lustin, primée pour le filet mignon de porc)*
- 400 g de pommes Jonagold
- 500 g de pommes de terre Bintje
- Beurre, lait
- 30 g de fromage Li Vi Cinsy *(Fromagerie du Gros Chêne à Méan)*
- Sel, poivre

Peler les pommes, retirer le cœur et les pépins. Chauffer 20 g de beurre dans une casserole, ajouter les pommes et un peu d'eau. Laisser compoter à feu doux une vingtaine de minutes en remuant de temps en temps.

Cuire les pommes de terre pelées et coupées en morceaux à l'eau salée. Préparer une purée avec un morceau de beurre et un verre de lait chaud.

Couper le boudin dans le sens de la longueur, chauffer l'huile dans une poêle, y placer la chair à boudin et cuire 5 à 6 minutes en remuant.

Beurrer un plat à four, verser la compote de pommes, la recouvrir de boudin. Bien lisser pour recouvrir la préparation de purée de pommes de terre.

Saupoudrer de fromage Li Vi Cinsy et de beurre en parcelles. Enfourner à four chaud *(180° C)* environ 15 minutes. Servir chaud.

Bon appétit !

V. Poncelet

C'est l'automne :

déclinaisons de Potiron - un légume de saison

La Cuisine du P'tit Claude

Purée au potiron & steak haché de Limousine pour les petits & les grands

INGRÉDIENTS

4 personnes

- 1 potiron ou potimarron
- 500 gr de pommes de terre
- Thym
- Laurier
- Sel & poivre
- Beurre

- Pelez et lavez les pommes de terre et le potiron.
- Coupez les légumes en dés.
- Dans une casserole, faites revenir un oignon dans un peu d'huile d'olive.
- Ajoutez les pommes de terre et potiron.
- Versez de l'eau à mi-hauteur.
- Ajoutez sel, poivre, thym et laurier.
- Laissez cuire 20 minutes, égouttez et retirez thym et laurier.
- Ecrasez le tout avec une noix de beurre et rectifiez l'assaisonnement.
- Ajoutez un peu de persil ou de ciboulette hachés comme garniture.
- Servez avec le steak haché de Limousine cuit selon votre goût avec du beurre.
- Sur le steak ajoutez un peu d'oignons bien dorés .

Crêpes aux potimarron & pommes

- Epluchez le potimarron en dés, cuisez les avec un peu d'eau.
- Mixez les dés ensuite mélangez la farine, le sucre, les jaunes d'œufs et l'huile. Mixez à nouveau.
- Incorporez les blancs battus en neige et les pommes coupées en fines lamelles.
- Cuisez les dans de l'huile bien chaude.
- Dégustez les crêpes avec du sirop de Liège ou un caramel chaud.

APÉRO

- 300 gr de potimarron
- 250 gr de farine fermentante
- 300 cl lait
- 50 gr de sucre
- 1 pincée de sel
- 1 c.à.s. huile
- 2 pommes Jonagold
- oeufs

Pommes de terres fruits et légumes de la Ferme du Maustitchi
> Rue Ernest Depré, 13 6142 Leernes • T 071/522646 • www.maustitchi.be // Production Bio/Magasin bio et du terroir

Steak haché en provenance du « LIMOUSIN DE LA NEUVE CENSE »
> Rue Albert 1er ,33B, 6280 Gerpinnes • 071/302771 • www.lelimousin.be // Boucherie à la ferme : viandes de vaches de race limousine, veau limousin, porc fermier….

Bon appétit !

Manger du gibier,

ce n'est pas une mode ou tradition, c'est un choix !

Manger du gibier, ce n'est pas une mode ou tradition, c'est un choix. Certes, chez nous, la régulation du gibier a entraîné de facto une «saison du gibier». Il en découle des clichés souvent erronés. Parmi ceux-ci l'apport calorique. Ainsi les viandes de gibier seraient elles plus caloriques que d'autres ?

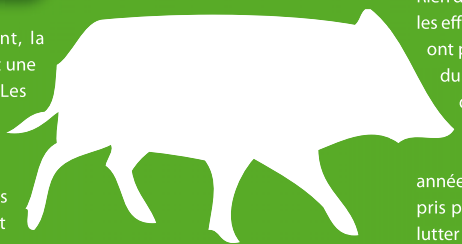
C'est tout à fait faux. Simplement, la période où l'on mange du gibier est une période plus hivernale chez nous. Les accompagnements et sauces sont probablement à pointer du doigt mais pas le gibier qui relève plutôt du produit diététique. Rendez-vous compte ; certaines d'entre-elles sont moins grasses que certains yaourts !

A quoi le gibier doit-il cet équilibre vertueux ? Souvent la réponse est «*à une alimentation saine, en pleine nature et à un mode de vie en totale liberté*». Là encore, il s'agit d'un cliché. En effet, des autruches, des bisons ou autres chevreuils sont élevés en captivité chez nous sans pour autant effacer leurs particularités : du muscle véritable *(même en captivité, il n'existe pas d'autruches ou de bisons en batterie)* et peu de graisse.

On dégage 3 grandes catégories de gibier :

Les traditionnels : Cerf, chevreuil, sanglier,lièvre,faisan, pigeon ramier, la grouse, le perdreau et le colvert.

Il s'agit là des animaux que l'on trouve de longue date naturellement dans la nature, même si parfois, pour répondre à la demande, certains font l'objet d'un élevage.



Les exotiques : kangourou,autruche,antilope,bison, renne. Il s'agit soit de gibier importé, soit de gibier élevé en captivité chez nous.

Enfin, certains pointent d'autres viandes exotiques qui pourraient faire, à terme, leur apparition dans nos assiettes : crocodile, serpent, lama,chameau et zèbre ...

Chez nous, le gibier se retrouve à la carte dans de nombreux restaurants. Evidemment, les «***Tables du terroir***» sont parmi les mieux placés de ces établissements. La proximité géographique joue également un rôle important. Certains n'hésitent d'ailleurs pas à mettre à la carte du gibier mais à sensibiliser les clients à l'aspect naturel et terroir de la démarche. Ainsi, par exemple, à **l'Hôtel Saint-Martin, à Gouvy**, on organise également des balades qui ont pour objet d'aller écouter le brame du cerf.

Rien d'antinomique dans cette démarche : les efforts pour préserver la bio-diversité ont porté leurs fruits et le prélèvement du gibier, aujourd'hui, remplace le rôle que remplissaient les prédateurs de jadis, comme le loup. De plus, il faut rappeler que, durant les années 90, de gros efforts ont été entrepris par les autorités régionales afin de lutter contre le braconnage. la traçabilité du gibier a été largement renforcée.

Ceci explique d'ailleurs que plusieurs agriculteurs ont été, ça et là victimes de dégradation dûes au gibier *(essentiellement les sangliers)*. Dans certains endroits de Wallonie, ce sont même des particuliers qui ont vu leur jardin labouré par le rustique cousin du cochon à la recherche de quelque gland enfouit sous l'herbe.

Bref, le gibier est un produit local, bon pour la santé et dont nous aurions tort de nous priver.

Des Tables du terroir qui mettent le gibier à l'honneur

Hotel Saint-Martin - Gouvy

Tronçon de truite saumonée rôti
sur peau, brisures de châtaignes
et biscuit croustillant

***

Entremets chaud du moment

***

Civet de biche mijoté au vin rouge,
pommes fruit au lard
et garniture d'automne

***

Rouelles de crêpes flambées
façon suzette, glace nougatine
OU Assiette de fromages affinés
et salade croquante

Le Tramasure - Lessines

Entrées

Poitrine de pigeon ramier cuit sur l'os,
cannelloni de cuisses confites
à la ricotta et épinards

***

Effilochés de cuisse de lièvre
aux noisettes et foie gras poêlé,
crémeux châtaignes

Plats

Jeune marcassin des Ardennes rôti
aux baies de sureau,
croquettes marron et noix

***

Râble de lièvre *(2cts)*
sauce à l'orange et cacao

Les 2 Dames - Battice

Ravioli au jambon de sanglier
et fromage de chèvre de Montzen
Sauce à l'ail confit

***

Foie gras et ramier justes poêlés
Mousseline de butternut,
Ras el Hanout et miel de Hombourg

***

En guise d'entremet
Soupe de champignons de nos bois

***

Noisette de biche aux éclats de fruits secs
Fagot de légumes oubliés / Figues
caramélisées au vinaigre
Pomme Dauphine

***

Dôme de chocolat / crème passion
Mousse chocolat

Le Moulin du jouflu - Wodecq

Terrine de faisan
Aux raisins et aux coings

***

Râble de lapin rôti au thym,
mijotée de légumes,
galette de pommes de terre

La Fagnarde,

une entreprise de transformation du gibier

Les entreprises de transformation qui travaillent le gibier en Wallonie, sont peu nombreuses, tout au plus six ou sept. Parmi celles-ci, la Fagnarde, qui, avec ses près de 30 ans d'expérience, porte bien son nom, elle qui couvre une zone allant de l'eifel allemand jusqu'à Houffalize et parfois même par-delà la frontière française.

Jean-Paul Heinen, son patron a eu la gentillesse de nous expliquer comment fonctionnait ce «*marché particulier*».

«*Soit les chasseurs amènent le gibier le matin, soit nous allons le chercher sur place, sur les chasses même. Evidemment, nous ne travaillons pas avec des bêtes issues du braconnage. D'ailleurs, le système évite ce genre de pratique : chaque chasseur à son agréation et chaque bête doit être visée par un contrôleur agréé avant de venir ici. Une bête tirée à une boucle (qui lui est fixée) et un document qui l'accompagne.*

Les bêtes sont éviscérées sur place, au moment de la chasse. Quand elles arrivent chez nous, elles subissent un premier contrôle vétérinaire, dans un premier frigo. Le vétérinaire veille à ce que la bête n'aie pas subit de dégât susceptible de nuire à la qualité de la viande. Une fois ce premier contrôle passé, nous pouvons dépiauter le gibier qui passe alors dans un second frigo où elle subit un second contrôle. Des analyses particulières peuvent être demandées. Ainsi, par exemple,c 'est le cas pour le sanglier.

Toutes les coordonnées qui accompagnaient la bête à son arrivée sont encodées avec les coordonnées du chasseur. Ces informations sont liées à un numéro de lot, ce qui assure une parfaite traçabilité.

Nous avons rarement des bêtes d'élevages, parfois des chasses sont organisées dans des bêtes qui ont vécu dans des parcs.Elles doivent alors être vues avant d'être tirées».

«Si le gibier est essentiellement chassé entre octobre et janvier, on peut tirer le sanglier toute l'année, afin d'éviter les problèmes dûs à la surpopulation. Néanmoins, l'offre de gibier est inférieure à la demande».

Cette saisonnalité, la Fagnarde la contre par une activité régulière de transformation et distribution de produits de terroir tout au long de l'année.

Néanmoins, durant la saison du gibier, un renfort de personnel est sollicité pour faire face à la demande.

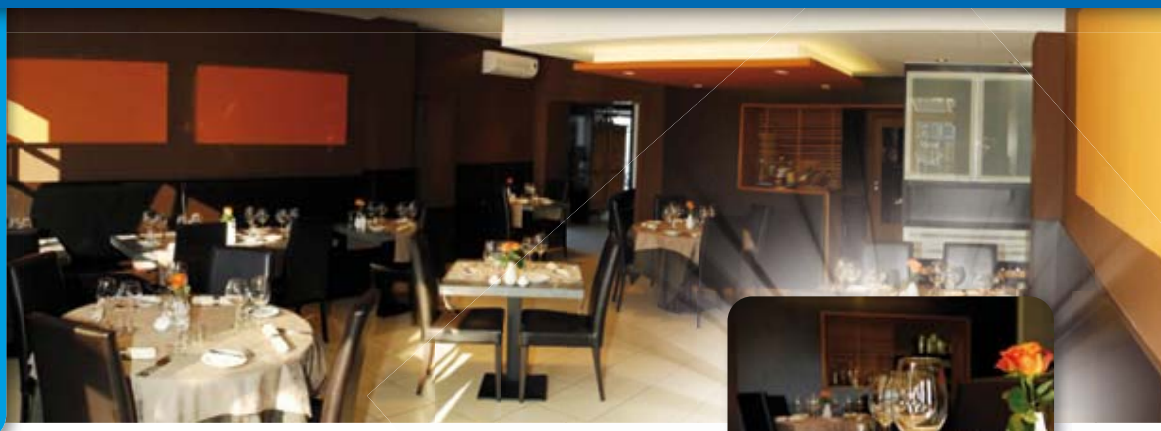
La Fagnarde
Rue du Lac, 23 - 4950 Robertville
T. 080/ 44 62 60 - F. 080/ 44 40 55
info@lafagnarde.be - www.lafagnarde.be

écrit par G. Trokart

Les plaisirs de la table… du Terroir !

Restaurant Michel, le terroir comme on l'aime !

Partons aujourd'hui en Province de Namur, à quelques kilomètres au Nord de la capitale wallonne et découvrons ensemble une adresse familiale où le Chef actuel, passionné de la première heure, confie sans hésitation être tombé dans la marmite quand il était petit, comme un certain Gaulois bien portant aux longues nattes rousses !



Les gènes au service de la restauration !

C'est donc à Boninne que je vous emmène aujourd'hui, dans ce charmant village d'un petit millier d'habitants, situé au Nord-Est de Namur, en bordure de la chaussée d'Hannut. C'est là qu'en 1969, Michel & Rose Dellisse *(les parents)* reprennent le *« **Café de la Jeunesse** »* que les clients rebaptisèrent rapidement *« **Chez Michel** »*, une dénomination qui convint parfaitement aux nouveaux exploitants ! Dès le début, Rose propose quelques plats de « petite restauration » à la clientèle et ce n'est que quelques années plus tard, en 1976, que la configuration de l'établissement se modifie quelque peu. C'est en effet à cette époque qu'une salle de restaurant située à l'arrière vient s'ajouter au bistrot qui lui se trouve en façade. À cette époque déjà, les préparations culinaires sont majoritairement confectionnées à base de produits locaux. Comme vous pouvez vous en douter, cette philosophie a traversé les générations. Effectivement, certain producteur de l'époque approvisionne encore le restaurant après plus de quarante ans ! C'est en 1987, que Jeaninne, leur belle-fille, vient rejoindre l'équipe pendant que Thierry, son époux et fils de la maison, perfectionne son savoir-faire *« Aux Ramiers »* à Crupet. Il ne rejoindra l'entreprise familiale qu'en 1994 et la reprendra à son compte en 2000, à l'époque où ses parents cessent leurs activités après plusieurs années de bons et loyaux services. Thierry reprend donc la philosophie de la maison et la développe à sa manière. En effet, le *« **Restaurant Michel** »* s'inscrit alors parmi les premiers établissements membres du réseau des *« **Maisons de Terroir** »* de l'ORPAH.

Quand le terroir s'associe à des visages…

Pour Thierry Dellisse, travailler les produits du terroir c'est avant tout un rapport de confiance ! D'ailleurs, comme il l'affirme volontiers : *« On ne défend correctement un produit que lorsqu'on connait réellement le visage du producteur qui le fabrique ! »*. S'il applique bien entendu ce mode de pensée à la manière dont il sélectionne ses produits, il pousse la démarche jusqu'à visiter lui-même de nombreuses maisons viticoles lors de ses pérégrinations sur les routes françaises. Stoppons ici notre détour chez nos amis d'outre-Quiévrain et comme le dit à peu près le dicton, revenons à nos Wallons car c'est bien dans les proches alentours de l'établissement que se situent la majorité des fournisseurs attitrés de la maison ! Quelques lignes plus haut, j'évoquais un fournisseur dont les produits sont à la carte depuis de nombreuses décennies. Il s'agit de Monsieur Adolph Eloy de la *« Ferme de Cartier »* à Hanret, c'est lui qui approvisionne toujours le *« Restaurant Michel »* de ses poulets et lapins, une belle garantie de qualité ! Cette relation de confiance exceptionnelle n'est pas unique car d'autres fournisseurs sont également représentés à la carte depuis plusieurs années comme : la *« Pigeolière de Waret »*, les *« Miels de Boninne »*, la *« Ferme de l'Horloge »* à Bas-Oha *(beurre servi à table)*, les fromages de la *« Ferme du Bois d'Esneux »* à Boninne et ceux de la *« Fromagerie du Gros Chêne »* à Méan, les produits de l' *« Escargotière de Warnant »*, les moutardes *« Bister »* et bien d'autres… Cependant, bien que très satisfait par ces nombreux partenariats, notre Chef recherche continuellement de nouveaux produits, ce qui l'a récemment amené à rencontrer Éric Léonard *(« Safran de Cotchia »)* et à lancer une nouvelle collaboration entre leurs deux établissements. De plus, Thierry vous facilite la tâche car ces produits sont aisément repérables sur la carte grâce à un petit *« coq wallon »*, symbole qui permet d'identifier les plats concoctés à base de productions régionales.

De multiples possibilités afin de vous combler !

La salle principale du restaurant *(l'ancien « côté bistrot »)*, dont la décoration a sensiblement évolué durant la dernière décennie afin de coller aux tendances actuelles, peut accueillir 26 couverts. La salle où était située la partie restauration à l'époque des parents est quant à elle devenue une salle de banquet. Totalement rénovée en août 2013, elle offre une capacité de 65 places. Elle permet d'accueillir les groupes de passage dans la région avec bien entendu différentes propositions de menus adaptables aux envies et aux budgets de chacun mais offre également un espace calme et retiré, propice aux réunions d'affaires. Pour compléter l'offre, l'établissement possède également une belle terrasse ensoleillée pouvant accueillir 30 convives par beau temps. Cependant, alors que beaucoup se satisferaient amplement de ce panel d'offres à leur clientèle, Thierry & Jeaninne n'en restent pas là et proposent aussi différentes soirées à thèmes, comme le réveillon de Nouvel An ou la soirée de Saint-Valentin *(tous deux avec animations musicales de circonstances)* ou encore le week-end alsacien organisé chaque année durant le mois de mars…

Notez également que vous aurez la possibilité d'emporter quelques produits artisanaux présentés dans une vitrine et disponibles à la vente ! Citons entre-autres, le vin de sureau et différentes confitures *(« Saveurs de Fruits » à Bièvre)*, du miel *(« Miel de Boninne »)* ou encore du vinaigre et de la moutarde safranée *(« Safran de Cotchia » à Wasseiges)*.

En conclusion, que vous soyez en petit comité ou en grande assemblée, voici une belle table familiale à découvrir sans plus attendre où vous vous délecterez, j'en suis sûr, d'une des nombreuses spécialités de la maison telles que *« le foie gras de canard préparé maison, parfumé au Maitrank, petite gelée d'orange au gingembre »*, *« les raviolis de volaille de la ferme de Cartier aux brisures de truffes »* ou encore *« les poitrines de pigeonneau de Waret et leurs cuisses confites, escalope de foie poêlée, sauce au madère »*…

PM. Delvaux

Infos
Restaurant Michel
M. Thierry Dellisse
Rue Arthur Mahaux, 3
5021 Boninne
T. 081/ 21 54 73
restomichel@belgacom.net
www.restaurantmichel.be

Menu du Terroir

La hure de marcassin de l'Ardenne
et sa crème légère à la moutarde Bister

* * *

Le civet de gibier de nos forêts
cuisiné à la Chimay brune,
airelles et poire au vin

* * *

Le trio de fromages wallons
OU
La pomme du verger en feuilletage
et crumble de spéculoos

Prix : 23 € *hors boissons*
37 € *avec vins*

Forfait vins :
1 verre & ½ par plat *(verre = 13 cl)*

Dans ce numéro consacré à la région de Saint-Hubert, le retour aux sources me semblait évident et, par là même, le retour à la terre.

J'ai donc mis à l'honneur le milieu agricole : la ferme Mouligneau principalement pour ses produis laitiers et la Boucherie Istace qui propose à la vente directe la viande issue de son propre élevage mais aussi les produits de plusieurs fermes de la région de Bouillon. Achetons wallon, le produit le plus équitable qui soit !

La Ferme du Mouligneau

vous invite à découvrir son Trésor, l'Oscar et le P'tit dernier…

La Ferme du Mouligneau est une ferme d'élevage et laitière sise à Forges dans l'entité de Chimay. La famille Gotteaux y vit depuis plus d'un siècle. La race Blanc Bleu Belge y est élevée pour sa viande savoureuse et la Pie noire Holstein pour la qualité de son lait. Véritable ranch avec ses 300 têtes de bétail, cette ferme familiale est surtout intéressante par son approche de l'agriculture. Il s'agit d'une ferme « raisonnée ». Entendez par là que la famille Gotteaux respecte particulièrement la nature non pas en entrant dans la catégorie « bio » mais au sens pratique et économique. Les cultures ne sont pas suralimentées en engrais, ni pulvérisées avec des pesticides. Elles reçoivent les justes doses qui sont d'ailleurs contrôlées par un ingénieur agronome. Les bovins sont également nourris essentiellement avec les productions de l'exploitation. Une autre particularité est la diversification des produits laitiers proposés : une partie du lait produit est transformé pour la vente directe à la ferme, une autre fraction sert à nourrir les jeunes veaux et le reste est récolté par la SC Coferme qui le destine à la fabrication du fameux fromage de Chimay. Mais penchons-nous sur les produits laitiers fabriqués directement à la ferme : le beurre (avec un petit goût de noisette), la crème fraîche, les yaourts natures ou aux fruits, le riz au lait à l'ancienne, les fromages blancs en faisselle ou en barquette nature et fines herbes, le fromage au lait battu et la boulette. Des fromages affinés à pâte pressée et à pâte molle sont également fabriqués. Ils ont d'ailleurs obtenu nombre de reconnaissances lors de concours fromagers. Il est des accidents culinaires qui parfois sont de véritables révélations (rappelez-vous la tarte tatin) tel le P'tit Mouligneau qui possède une saveur un peu corsée et qui a reçu le Harzé d'or en août 2011. C'est un fromage au lait crû à pâte molle et l'un des derniers à avoir été fabriqué avec « le diable » qui est un fromage au lait crû à pâte molle de forme cylindrique à saveur très particulière d'où son appellation diabolique.

Citons encore le Trésor du Mouligneau, un fromage au lait crû à pâte pressée et coup de cœur du jury de la foire de Libramont en 2011 ainsi que l'Oscar, pâte molle au lait crû qui se déguste avec un verre de calvados. Il a également reçu le Harzé d'argent en 2011. Joli palmarès et grand choix de produits laitiers en vente directe à la Ferme du Mouligneau ! A découvrir de toute urgence…

Les Cocktails Nutts …

MOJI'NUTTS

- 4 cl de Nutts Original®
- Menthe fraiche
- Limes
- Glace pilée
- Ginger Ale *(Canada Dry)* ou Schweppes Tonic

Conseil : Vous pouvez ajouter un trait de citron vert.

LADY'S NUTTS

4 cl de Nutts Original® •
1 à 2 cl de café • assez fort et bien chaud
1 à 2 cl de crème chantilly •

Conseil : Dans un verre, versez le Nutts, le café et faites couler doucement (sur le dos d'une cuillère) la crème chantilly.

Boucherie Istace : *l'Ardenne en ligne*

Depuis 1973, la boucherie familiale Istace située à Bouillon vous propose des viandes régionales issues des fermes Léonard à Noirefontaine, Billieaux à Ucimont ainsi que de son propre élevage. Récemment, la viande de veau de la Ferme Arnould à Sugny est venue s'ajouter aux produits proposés à la vente. Cela garantit que le bétail est élevé soigneusement dans la plus pure tradition des fermes ardennaises. Cette complicité avec les éleveurs et leur propre élevage permet d'offrir une qualité constante et invariablement surveillée. Cette proximité garantit aussi le prix le plus juste et équitable. Les éleveurs reçoivent un prix décent récompensant leur travail.

Outre les viandes fermières régionales, la boucherie Istace fabrique ses salaisons à l'ancienne. Le salage et le fumage se font encore selon les méthodes ancestrales. Les jambons, cœurs et noix d'Ardenne sont certifiés par Promag : la version à l'os « ***Grand cru*** » étant quasiment unique. D'autres produits sont également proposés : le saucisson de sanglier, le saucisson à la bière Godefroy, le Pavé des croisés, les fines terrines et le gibier en saison.

Mais authenticité et méthodes de fabrication à l'ancienne, ne riment pas forcément avec « *dépassé* ». En effet, la boucherie Istace a ouvert une boutique en ligne où vous pouvez commander une sélection de la gamme de ces produits typiquement ardennais. C'est là que réside la nouveauté !

Le paiement est sécurisé avec paypal et la livraison est gratuite dès 50 € d'achat. Seuls les produits à conservation plus aisée sont adressés par colis Bpost comme les salaisons et les jambons fumés. Vous en comprenez aisément la raison …

Commander des salaisons en ligne à la boucherie Istace, c'est faire entrer un peu « *d'Ardenne* » chez soi.

Pour toute information complémentaire :

1. **La Ferme du Mouligneau**
   Rue Mouligneau, 272 - 6464 Forges
   T. 060/ 21 13 89
   fermedumouligneau@gmail.com
   www.produitsfermiers.be
2. **Boucherie Istace**
   Rue de la Maladrerie, 21 - 6830 Bouillon
   T. 061/ 46 60 65
   contact@boucherieistace.be
   www.boucherieistace.be
2. **Nutts / Lenoir SCS**
   Rue de Luttre, 3 - 6230 Viesville
   Gsm 0495 20 75 99
   info@nuttsoriginal.be
   www.nuttsoriginal.com

Vous trouverez également la plupart de ces produits et tant d'autres en notre Maison du Terroir de Charleroi, sise rue de la Neuville, 14, 6000 Charleroi. Attention, les produits frais sont disponibles uniquement sur commande. Parking aisé réservé à la clientèle à la droite du bâtiment.
Belles découvertes gourmandes !

Pour info
un seul numéro le 070/223.323.

écrit par F. Dargent

Vous êtes membre de l'OPW ?

1. **Vous avez de nouvelles productions à mettre en valeur ?**
   La rubrique « ***C'est nouveau… c'est bon… c'est wallon !*** » vous est dédiée. Nous présenterons vos nouveautés ici, **alors n'hésitez pas à l'utiliser !**
2. **N'oubliez pas de vérifier …**
   vos informations, images & textes de votre page membre sur notre site **www.opw.be**, ainsi que de votre fiche dans le nouveau **Répertoire de l'OPW**.
2. **N'oubliez pas de mettre à jour**
   vos **informations** ou **nouveautés**
   Si vous avez une nouvelle adresse, des nouveautés, un nouvel horaire, un nouveau menu, des nouveaux produits, …

Contactez-nous :
Rue de la Neuville, 14 - 6000 Charleroi
T. 071 23 96 96 - F. 071 23 96 90
courrier@opw.be - www.opw.be

Nouveaux membres des réseaux du terroir

Producteur du terroir

Cafés La Colombe

Torréfaction de cafés

M. Adrien Di Graci
Rue Docteur Edmond Isaac, 13
7390 Quaregnon
T. & F. 065/ 78 15 45
cafeslacolombe@yahoo.fr

Ferme de Bertinchamps

Bières artisanales

M. Benoît Humblet
Rue de Bertinchamps, 4 - 5030 Gembloux
T. 081/ 87 85 28 - Gsm 0477/ 28 24 32
benoit@bertinchamps.be
www.bertinchamps.be

Feed the future SCRL
TOPINO

M. Lens
Rue Félicien Rops, 6
5000 Namur
Gsm 0479/ 02 98 23
info@topino.net
www.topino.net

Ôtrement Bon

M. Stéphane Santini
Chemin des maisons, 44
4400 Flémalle
Gsm 0498/ 10 09 58
info@otrementbon.be
www.otrementbon.be

Boucherie Istace SPRL

Charcuteries ardennaises : coeur & noix de jambon, saucisson sanglier, ... Vente en ligne également

M. Hervé Istace
Rue de la Maladrerie, 21 - 6830 Bouillon
T. 061/ 46 60 65 - F. 061/ 46 42 63
contact@boucherieistace.be
www.boucherieistace.be

Brasserie de La Lienne SPRL

Bières artisanales

M. & Mme Nicolas Résimont
Reharmont, 7 - 4990 Lierneux
Gsm 0495/ 13 42 03
meli@brasseriedelalienne.be
www.brasseriedelalienne.be

Point de vente du terroir

Retrouvez nous en ligne via ...

Notre code QR :

Ce petit carré noir et blanc en forme de labyrinthe venu du Japon qui est de plus en plus présent dans notre quotidien : journaux, pubs, factures, étiquettes de colis...

En savoir plus sur le code QR ?
Surfez sur www-code-qr.net

Facebook :

https://www.facebook.com/produits.wallons.7

Twitter : #TerroirOPW

http://twitter.com/TerroirOPW

Flux RSS :

feed://terroiropw.blogspot.com/feeds/posts/default?alt=rss

Les produits de la ferme dans les collectivités … Appel aux intéressés !

Depuis quelques mois, l'APAQ-W développe un projet de « centrale de marchés » destiné à promouvoir et faciliter l'achat de produits d'origine agricole et horticole par les collectivités. Pourquoi ce projet et où en est-on ? État des lieux !

Côté producteurs, le projet permettra de développer progressivement de nouveaux débouchés. Côté collectivités, la consommation durable, locale et éthique, ainsi que l'alimentation saine, sont encouragées et souvent souhaitées, sans toujours trouver facilement à se concrétiser, particulièrement quand la complexité des marchés publics s'en mêle.

Fournir **un dispositif simple et rapide** pour toutes les parties, tel est l'enjeu de la mission confiée à l'APAQ-W.

À qui le projet s'adresse-t-il ?

Le projet vise, d'une part, **les collectivités** : administrations, provinces, communes, CPAS, écoles, crèches, maisons de repos, etc. Que ce soit pour les cantines, les collations, les réceptions, les réunions de travail ou encore l'aménagement des espaces verts, les besoins ne manquent pas !

Le projet repose, d'autre part, sur la participation **des producteurs de produits alimentaires** *(bruts ou conditionnés/transformés)* et **d'horticulture non comestible**. Dans un premier temps, le Ministre wallon de l'Agriculture a souhaité que le projet s'adresse exclusivement aux agriculteurs et horticulteurs producteurs des produits commercialisés, individuellement ou en coopérative.

À ce jour, plus d'une septantaine de producteurs ou coopératives ont manifesté un intérêt ; et chacun d'eux sera invité à valider son inscription avant la fin de l'année 2013, lorsque l'interface sera prête.

Pour quels produits ?

Tous les produits dont les collectivités ont besoin peuvent trouver leur place dans la centrale de marché.

Pour la **phase pilote, planifiée pour la fin de l'année 2013**, cinq produits ont été retenus : **les yaourts, les pommes et poires, les jus de fruits et enfin les œufs.** Avis donc aux producteurs afin qu'ils s'inscrivent sans tarder ...

Mode d'emploi

La plateforme électronique en développement repose d'abord sur l'établissement d'un catalogue des producteurs et de leurs produits. D'où l'invitation lancée aux producteurs intéressés de se manifester.

Une collectivité souhaitant se fournir en un produit particulier via l'interface devra également d'abord s'inscrire. Elle remplira une fiche détaillant ses exigences, les quantités, la date prévue de livraison et de consommation. Sur cette base, le système informatique consultera le catalogue et proposera une liste de producteurs auxquels la collectivité pourra demander une offre. Aux producteurs sollicités de répondre ou non. Il restera alors à la collectivité à analyser les propositions, à faire son choix et à passer commande auprès du producteur retenu. Et à celui-ci enfin de livrer le*(s)* produit*(s)* à la date prévue.

Le système informatique proposera aux collectivités et producteurs des formulaires partiellement pré-remplis, pour faciliter leur tâche au maximum.

Une phase pilote ?

L'APAQ-W fait le choix d'avancer pas à pas avec les producteurs et avec les collectivités. Commencer la phase opérationnelle par une phase pilote permet à chacun de tester le système et les applications informatiques, d'apporter ses suggestions éventuelles pour améliorer le tout avant de le développer à grande échelle.

Il est clair que la logistique de livraison, d'une part, et les besoins des collectivités, d'autre part, notamment en produits préparés, ne doivent pas être négligés. Le projet développé par l'APAQ-W est complémentaire d'autres actions menées à différents niveaux.

Intéressé ? Réagissez sans tarder, posez vos questions et transmettez vos coordonnées à l'équipe-projet à l'adresse suivante : APAQ-W, Avenue Comte de Smet de Nayer, 14 – 5000 Namur – Tél : 081/33.17.00 – Fax : 081/30.54.37

Ou remplissez directement le formulaire de pré-inscription via le site www.apaqw.be *(« Centrale de marchés »)*. Vous serez alors recontacté.

A. Dumont

Agenda de l'OPW

27.10
« 9ème marché des produits du terroir et de l'artisanat » à La Louvière.

01 > 03.11
« Salon Saint Vincent du Vin & du Fromage » à Floreffe.

01 > 03.11
« 1er Grand Salon du Vin & des produits du terroir » à Amay.

01 > 17.11
« Salon des Arts Ménagers » à Charleroi.

23.11
Balade nocturne « l'Avent » & rencontre d'artisans à Flémalle

23 > 24.11
« Marché de Noël » à Flémalle.

Plus d'infos ou événements ? Surfez sur www.opw.be > Agenda ou 070/ 223 323

Agenda de l'APAQ-W

25.10
« Espace producteurs - ateliers culinaires »
(de 16 à 20h) - Quai aux poissons - Tournai

01.11
« Marché du terroir & de la nature »
(de 16 à 20h) - Rue de la Burdinale, 6 - Burdinne
Croque et troque - marché de terroir
(de 17 à 20h) - Place, 1 - Ellezelles

17 > 21.11
« Horeca Expo »
Le plus grand salon entièrement consacré à l'ensemble du secteur horeca
Flanders Expo - Gand - www.horecaexpo.be

Plus d'infos : www.apaqw.be ou 081/ 331 700

WALLONIE NOUVELLE édité par l'Office des Produits Wallons a.s.b.l. avec la collaboration de l'APAQ-W et le soutien de la Wallonie • Rue de la Neuville, 14 - 6000 Charleroi • **Tél** 070 223 323 - **Fax** 071 23 96 90 • info@opw.be - www.opw.be • **N°BC** BE0419261318 • **Editeur responsable** Luc Tilman • **Rédaction** F. Dargent, G. Trokart, PM. Delvaux, C. Sauvage, V. Poncelet, A. Dumont • **Photographies** APAQ-W, OPW, JC. Horemans • **Mise en page/graphisme** JC. Horemans • **Imprimeur** Imprimerie Massoz • **Diffusion** Imprimerie Massoz

Docs en stock

Avis aux enseignants, si vous voulez vivre la ferme avec votre classe, de la maternelle au secondaire, la nouvelle édition de la brochure **A la découverte des Fermes Pédagogiques** est disponible sur demande à l'adresse suivante : **info@apaqw.be**. Chaque année, plus de 80.000 élèves et leurs enseignants visitent des fermes pédagogiques. C'est avec le sourire aux lèvres qu'ils repartent ensuite, unis par cette expérience vécue ensemble, la tête pleine de découvertes et de souvenirs à exploiter en classe et à raconter à leurs parents.

Les lauréats du **concours de l'Entrepreneur de jardins de Wallonie 2013** ayant été proclamés, à votre tour d'admirer leurs réalisations et d'éventuellement faire appel à leurs talents pour vos aménagements de jardins, via la brochure les présentant. Celle-ci peut être obtenue auprès de l'APAQ-W à l'adresse suivante : **info@apaqw.be.**

V.Poncelet

Fête du fromage au Château d'Harzé

Il ne faut pas forcément être un spécialiste du fromage pour venir, le second Week-End d'août, se balader au Château d'Harzé, situé sur l'entité d'Aywaille.

En effet, la région présente de nombreux points d'attraction pour le tourisme de proximité. Ce château, qui date du XVIIième siècle héberge d'ailleurs le Musée de la meunerie et de la boulangerie. De la récolte du blé jusqu'à l'atelier du boulanger en passant par les moulins d'autrefois, ce sont six salles des dépendances du château où prennent place des pans entiers de notre histoire gourmande. Ce musée propose d'ailleurs des animations et des ateliers de fabrication de pain ou de spéculoos.

Quoi de plus normal alors pour Jacques Lilien, Directeur du Groupement Régional Economique Ourthe-Amblève que de choisir cet endroit pour organiser chaque année la fête du fromage. Un endroit bien choisi et une fête bien connue et reconnue puisque c'est la 34ème édition qui se tenait cette année.

Animations, dégustations animent ainsi le château et son parc et drainent les visiteurs qui ont ainsi l'occasion de découvrir ou de redécouvrir cette région de la Province de Liège où la nature propose de nombreux circuits et sentiers de découverte. Peut-être les noms comme *« Les Fonds de Quarreux » (classés au Patrimoine exceptionnel de Wallonie)*, les Grottes de Remouchamps, le centre de pélérinage de Banneux, le monde Sauvage ou encore l'Avouerie d'Anthisnes évoqueront des souvenirs à celles et ceux qui ont du mal à replacer ce bout de Wallonie sur une carte.

A proximité de Harzé, la société Bru-Chevron compte d'ailleurs un de ses points de pompage d'eau, c'est dire si l'endroit est préservé.

Mais revenons à l'événement qui, cette année, comme les autres années d'ailleurs, comptait un invité de marque, un invité d'honneur : l'Auvergne. Une région riche en fromages reconnus et appréciés : Cantal, Salers, Fourme d'Ambert et, bien entendu, parmi les plus connus, le célèbre bleu d'Auvergne.

Au total ce sont 250 fromages qui ont proposé leur corps, leur rondeur et leur parfum aux visiteurs. Parmi ceux-ci, quelques privilégiés : un concours est organisé chaque année et un jury doit désigner les meilleurs fromages de Wallonie dans différentes catégories. Cette année, l'OPW a participé à ce jury composé de journalistes, restaurateurs, responsables touristiques, critiques gastronomiques. Un Jury présidé par Monsieur Léon Duysens, Président du Comité de Soutien des Fromages de Wallonie et cornaqué par Guy Delville, critique Gastronomique dont la news-letter «***Saveurs de nos régions***» mérite que tout gourmand s'y abonne.

Nous avons trop peu de place pour évoquer ici tous les nominés, que vous retrouverez d'ailleurs sur le site de la manifestation **www.fetedufromage.be**. Les multiples catégories donneront à chacun l'occasion de trouver son content : fromage frais, fromage à pâte molle et croûte lavée, pâte demi-dure, pâte dure, fromage au lait de brebis, pâte molle à croute lavée, bleus, ...

Nous citerons donc - *pour les allergiques à internet* - juste les 3 coups de coeur de cette année qui sont :

Coup de coeur 2013 de la Presse
Bûche au miel
Catégorie : Lait de chèvre
Chèvrerie d'Ozo
Ozo, 25a - 6941 Izier
T. 086/ 40 02 66

Coup de coeur 2013 des gastronomes
Saint-Roch Fenugrec
Catégorie : Lait de vache - Pâte dure
A l'Cinse Trieu / Isabelle Legrand
5650 Chastres
T. 071/ 61 17 58 ou Gsm 0477/ 53 05 10

Fromage de l'année 2013
Pyramide cendrée
Chèvrerie de la Machine
Dany Bosseau et Carole Riche
Rue de la Machine, 25 - 5600 Jamiolle
T. 071/ 66 63 90 ou Gsm 0478/ 74 10 56
info@chevreriedelamachine.be

G. Trokart

« Al Pèle », un Bistrot de Terroir® *au coeur d'un domaine forestier*

©FED Ho.Re.Ca Wallonie

Le Bistrot de Terroir® ***« Al Pèle »*** est situé à Saint-Hubert, au lieu-dit *« Fourneau Saint-Michel »*, dans un domaine forestier de plus de 4.000 hectares. Paradis des randonneurs, vous y trouverez des promenades guidées ainsi que des promenades balisées de plusieurs kilomètres, à parcourir à pied ou en VTT, dans une nature protégée *(Natura 2000)*. Autour de l'établissement ***« Al Pèle »***, vous disposerez également des infrastructures de plusieurs musées provinciaux luxembourgeois *(le musée de la vie rurale en Wallonie, le musée du fer et de la métallurgie ancienne, etc.)*.

Dans un cadre unique, ***« Al Pèle »*** vous propose de déguster ses spécialités maison que sont les omelettes et les poêlées campagnardes, basées sur des produits de la région et harmonieusement servies dans la poêle de cuisson. N'hésitez pas à accompagner ces différents plats de la savoureuse bière maison *« Lesse d'gatte »* ou des bières régionales *« Saint Monon »* et *« La Cambrée »*.

Pour vous recevoir, l'établissement dispose de 4 salles, d'une terrasse suspendue couverte et ombragée ainsi que d'une terrasse en façade avant.

Entre deux promenades, n'hésitez pas à découvrir le Bistrot de Terroir® ***« Al Pèle »*** et goûtez aux traditions ardennaises.

Retrouvez la liste complète des établissements labellisés Bistrot de Terroir® sur **www.bistrotdeterroir.be** et abonnez-vous à la newsletter du Réseau !

Al Pèle,
Rue du Fourneau Saint-Michel, 3 - 6870 Saint-Hubert
T. 084/ 21 00 24
www.alpele.be